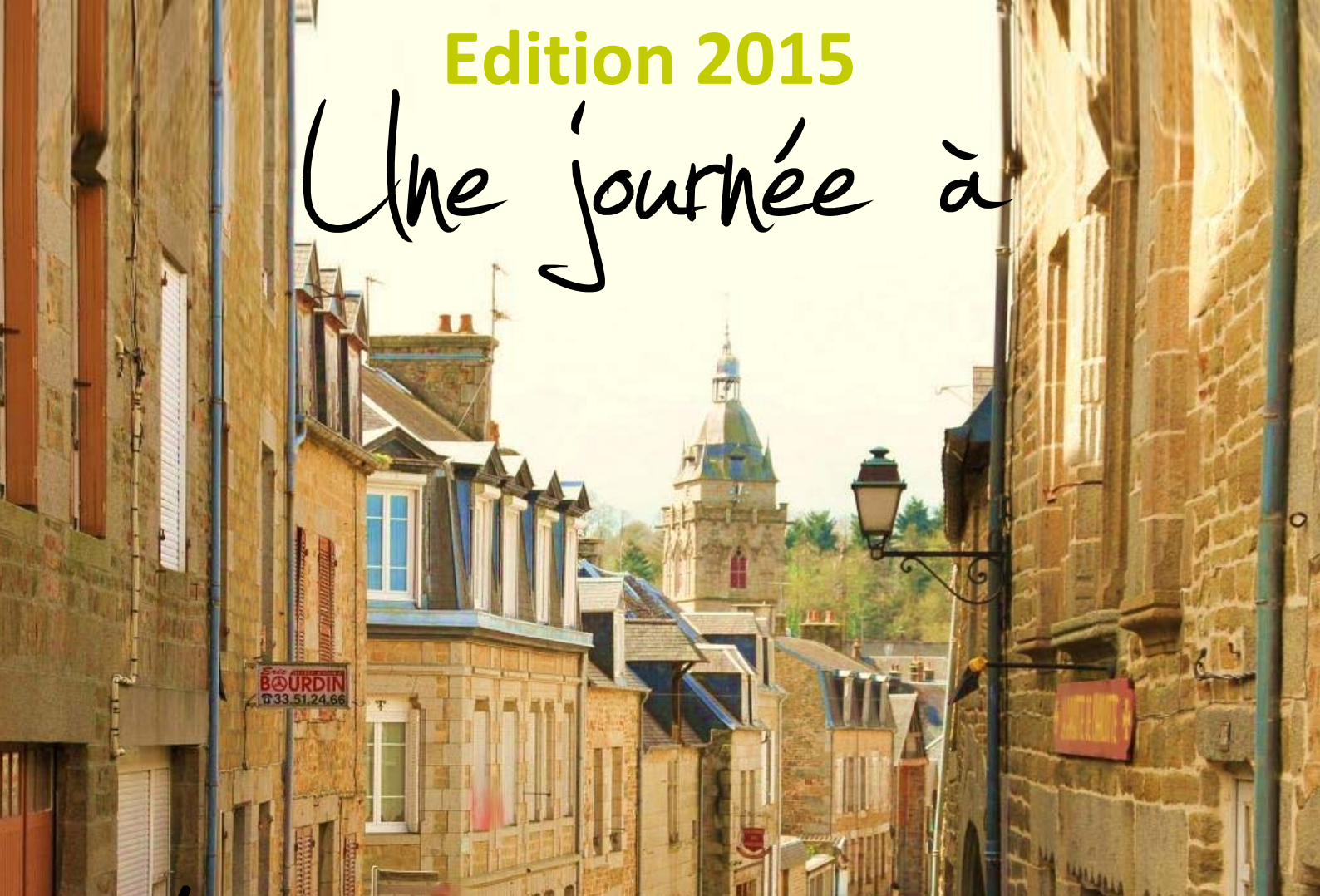


Edition 2015

Une journée à



Villedieu-les-Poêles



Le Fruitier
HÔTEL - RESTAURANT
★★★



Les acteurs du tourisme de Villedieu-les-Poêles se réunissent pour vous proposer une journée placée sous le signe du plaisir entre artisanat, terroir et gastronomie. Au cœur de cette petite ville préservée, vos clients seront charmés par les ruelles typiques, les cours moyenâgeuses et l'authenticité de « La Cité du Cuivre »... et découvriront un métal plein de ressources !



V
isiter



D
éguster



D
écouvrir

Les visites

- **La Fonderie de Cloches** : De cuivre et d'étain, pour vous, la Fonderie de Cloches fait chanter le métal, et vous révèle ses secrets.
- **L'Atelier du Cuivre** : Des poêles aux baignoires, l'Atelier du Cuivre vous raconte ses tours de main.
- **Le Musée de la poeslerie et de la Dentelle** : Dans la Cour du Foyer, classée Monument Historique, partagez la passion des dentellières.
- **Le Musée du Meuble Normand** : De l'armoire à l'horloge, découvrez la qualité et la finesse des sculptures de meubles rares et parfois insolites !
- **Découverte des Cours Ateliers** : Le village vous dévoile ses cours ateliers chargées d'histoire. Visite adaptée au public aveugle et déficient visuel et auditif (5 pers./groupe).
- **Conférence sur le métal** : Entre dessert et café, voyage en images sur les vertus du fabuleux métal.
- **La Ferme Cidricole de l'Hermitière (15 km)** : Découvrez la fabrication du cidre et du calvados chez un producteur récoltant et voyagez au temps de nos aïeux dans un magnifique écomusée. Dégustation en fin de visite.
- **L'Andouillerie de la Vallée de la Sienne (15 km)** : L'Andouillerie de la Baleine vous propose de découvrir le processus intégral de fabrication de l'andouille de Vire.



Sur la base de 20 personnes :

43.10 € TTC

3 visites aux choix •
Un repas normand
(boisson comprise)

Prix net service inclus

39.00 € TTC

2 visites aux choix •
Un repas normand
(boisson comprise)

Prix net service inclus

Le menu

Le gâteau virois au boudin noir et pommes caramélisées, glace calvados
Le croquant de camembert parfumé au Pommeau
La cassolette de la mer gratinée à la crème d'oignon

Le suprême de volaille, Vallée d'Auge aux deux pommes
Le millefeuille de lieu jaune et saumon à l'étuvée de poireaux
La longe de porc farcie aux petits légumes, Cidre de Normandie

Le Sourdin (biscuit Joconde, mousse légère parfumée au cidre, pommes caramélisées...)

Le soufflé glacé aromatisé au Pommeau
Le feuilleté de pommes tièdes, glace vanille et son crémeux à la vanille
L'aumônière de poire, tulipe de sorbets, sauce caramel

Boissons : ¼ de vin + café



• Villedieu-les Poêles 3, Rue Jules Ferry - Place des Costils - 50800 Villedieu-les Poêles

Tél. : 02 33 90 51 00 - Fax : 02 33 90 51 01

hotel@le-fruitier.com - www.le-fruitier.com

Le Fruitier
HÔTEL-RESTAURANT